

# CHOCOLATE JOYCREAM

HELADO JOYCREAM

Crema para untar de cacao y avellanas baja en grasa. Textura cremosa y fácil de untar a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



## MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011564

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten

### Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema de cacao magro y avellanas. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente tanto como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

**Descripción**

crema de cacao magro y avellanas que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CHOC mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir el gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

JOYCREAM CHOC alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

JOYCREAM CHOC es ideal también para los veteados clásicos de helados.

ADVERTENCIA: JOYCREAM CHOC debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.